

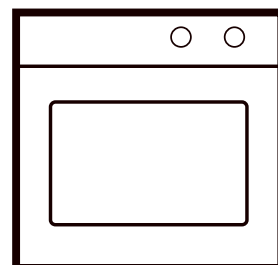
# ISTRUZIONI DI USO

e di montaggio

- (E) Instrucciones de uso y de montaje
- (P) Instruções de uso e de montagem

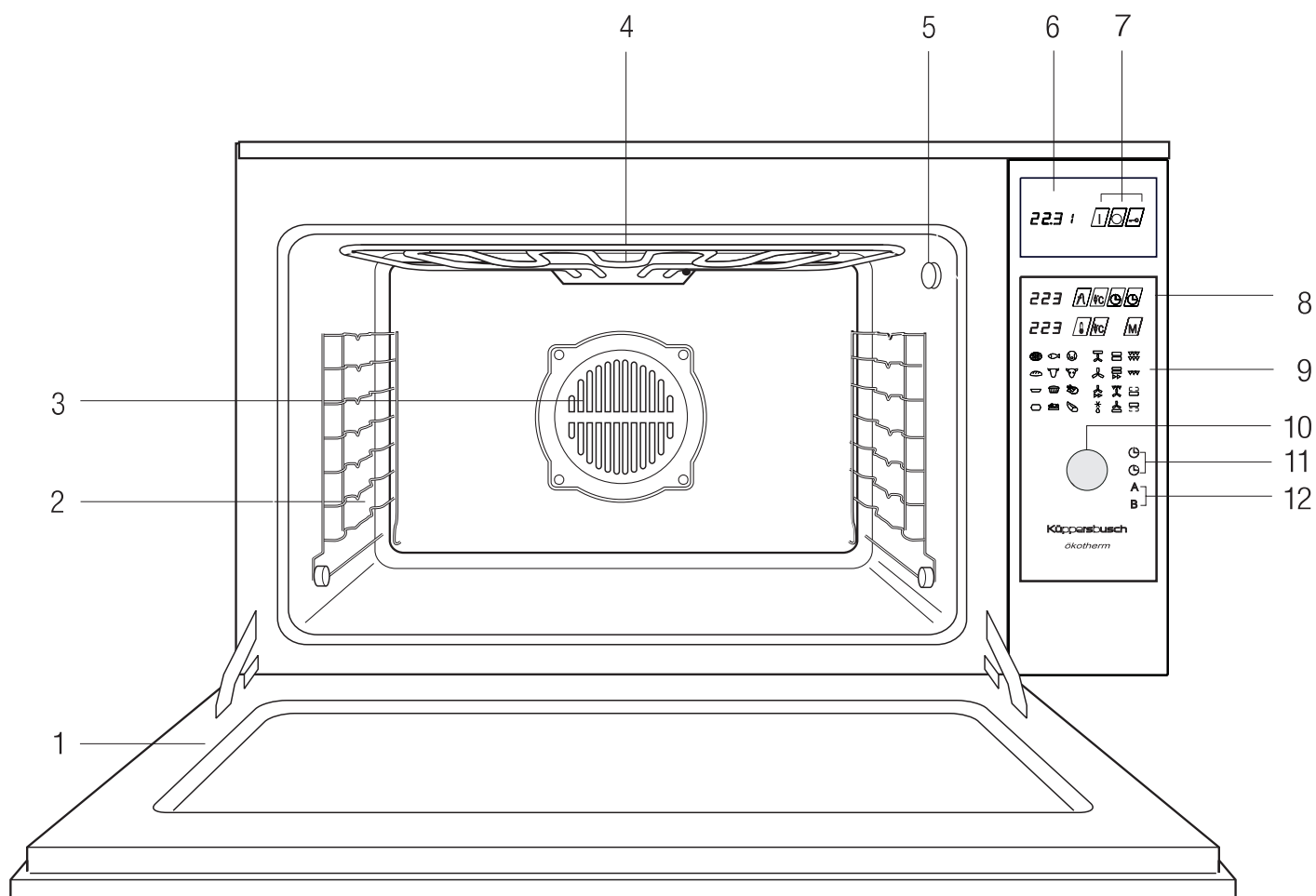
## EEB 970.0

---





# Panoramica del vostro apparecchio



1 Porta del forno

2 Listello di inserimento

3 Ventilatore ad aria calda

4 Grill ribaltabile (calore superiore/grill)

5 Presa per la sonda della temperatura nucleare

6 Indicazione dell'ora

7 Tasti dell'interruttore

8 Cruscotto comandi

9 Simboli dei programmi

10 Manopola

11 Simboli delle impostazioni di tempo

12 Simboli dei programmi supplementari

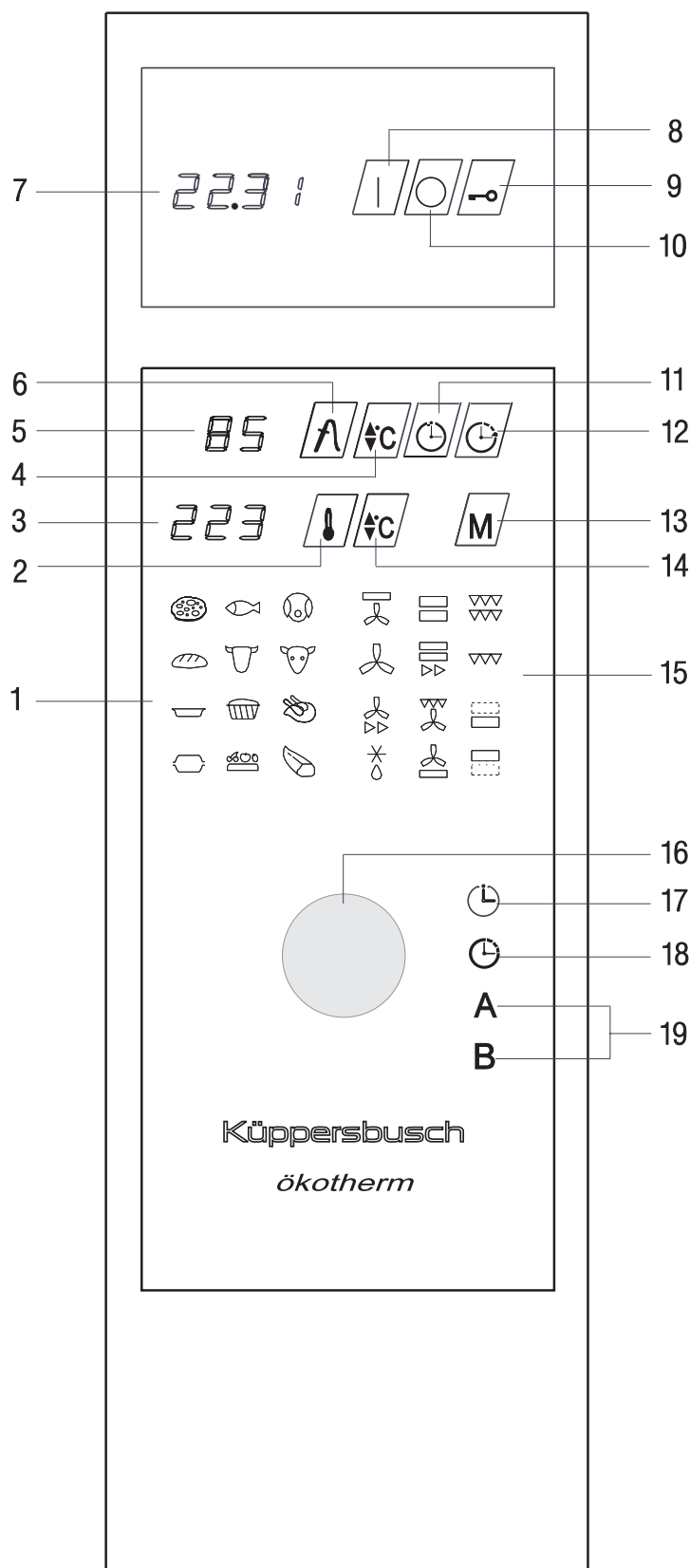
# Il cruscotto comandi

Attraverso il cruscotto comandi si regolano tutte le funzioni del forno.

Attraverso tasti a sensore ed una manopola si scelgono le funzioni e si impostano i valori.

Nelle indicazioni sono visibili le temperature ed i tempi impostati. I simboli indicano i programmi. Toccare i tasti a sensore per i processi di accensione nella parte superiore (al di sopra dei simboli). Nel campo dei sensori si trovano, appunto, i sensori.

L'azionamento dei tasti è accompagnato da un segnale acustico.



- 1 Simboli dei programmi di cottura e arrostitura**  
a forno inserito sono retroilluminati in verde, il simbolo del programma scelto è illuminato in rosso.
- 2 Tasto di richiamo della temperatura forno**  
toccandolo compare brevemente la temperatura effettiva del forno.
- 3 Indicazione della temperatura forno**  
indica costantemente la temperatura forno impostata.
- 4 Tasto di impostazione temperatura nucleare**  
per impostare e per variare la temperatura nucleare.
- 5 Indicazione della temperatura nucleare, del tempo di cottura, dell'orologio contaminuti**  
Indicazione del tempo a orologio impostato, indicazione del tempo di cottura all'avvio dei programmi, indicazione della temperatura nucleare a sonda inserita.
- 6 Tasto della temperatura nucleare**  
La temperatura nucleare effettiva compare brevemente toccando il tasto.
- 7 Indicazione dell'ora**  
indica costantemente l'ora attuale, non ha funzioni di accensione.
- 8 Tasto forno acceso**  
per inserire il forno.
- 9 Tasto della sicurezza per i bambini**  
blocca ed attiva le funzioni del forno.
- 10 Tasto forno spento**  
per disinserire tutte le funzioni del forno.
- 11 Tasto dell'orologio contaminuti**  
per attivare l'orologio contaminuti e per impostare il tempo di preselezione.
- 12 Tasto di disinserizione automatica della funzione tempo**  
per attivare la disinserizione automatica.
- 13 Tasto di memoria**  
per memorizzare i programmi supplementari.
- 14 Tasto di impostazione della temperatura forno**  
per impostare e modificare la temperatura del forno.
- 15 Simboli dei programmi di riscaldamento (si veda 1)**
- 16 Manopola**  
per la scelta di un programma,  
per impostare l'ora,  
per impostare il tempo di cottura a disinserizione automatica attivata,  
per impostare l'orologio contaminuti,  
per impostare la temperatura del forno,  
per impostare la temperatura nucleare,  
per impostare del tempo di preselezione.
- 17 Simbolo dell'orologio contaminuti**  
si illumina di rosso a preselezione del tempo impostata.
- 18 Simbolo della durata di cottura (si veda 1)**  
si illumina di rosso a tempo di cottura impostato.
- 19 Simboli dei programmi supplementare (si veda 1)**

# Indicazioni di sicurezza



## per l'incasso, l'allacciamento ed il funzionamento

- Solamente i piani di cottura ad incasso Küppersbusch sono stati costruiti e approvati per l'uso sopra un forno ad incasso Küppersbusch. Non si deve usare un altro tipo di piano di cottura.
- Solo un tecnico specializzato è autorizzato ad eseguire collegamenti, operazioni di manutenzione ordinaria o riparazioni dell'apparecchio, naturalmente nel pieno rispetto delle vigenti disposizioni di sicurezza. Operazioni eseguite in modo non appropriato possono essere pericolose.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente dopo che esso è stato montato.
- Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio si surriscaldano. Tenere i bambini fuori dalla portata del forno.
- Non incastrare il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta del forno.
- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore e a pressione per la pulizia del forno, perché possono danneggiare l'apparecchio in tale maniera che può esistere pericolo di vita per l'utente.
- L'apparecchio serve esclusivamente a preparare cibi nell'ambito domestico.

## per il forno

- Durante la riparazione o la sostituzione della lampada del forno, l'apparecchio non deve essere collegato alla rete d'alimentazione (staccare l'interruttore generale).
- Non conservare alcun oggetto nel forno, poiché in caso d'involontaria accensione si può creare una situazione di pericolo.
- Prestare attenzione mentre si lavora nel forno acceso. Utilizzare presine, guanti per forni o materiali simili.
- La porta del forno deve chiudere bene. In caso di danneggiamento alle guarnizioni, alle cerniere, alle superfici delle guarnizioni o di rottura del vetro, spegnere immediatamente l'apparecchio e non utilizzarlo fino a quando un tecnico specializzato non abbia effettuato le riparazioni ed i controlli necessari.
- Attenzione! Durante l'apertura e la chiusura della porta del forno non maneggiare le cerniere che possono provocare ferite.
- Chiudere sempre completamente la porta del forno durante l'uso.
- Mantenere una distanza minima di 5 cm dal riscaldatore superiore e dal grill.
- Non versate dell'acqua nella leccarda! Uscirebbe dallo sfiatatoio molto vapore acqueo e potreste scottarvi.

## per la termosonda

- Utilizzare solo la termosonda originale.
- Non stringere il cavo della termosonda nella porta del forno.
- In caso di non utilizzo, estrarre la termosonda dal forno.
- Mantenere una distanza di almeno 5 cm dal grill e dal riscaldatore superiore.

## Il catalizzatore ökotherm®

Il catalizzatore ökotherm® depura l'aria del forno da sostanze grasse, volatili e dagli odori al momento dell'arrostitura e della cottura. Trasforma odori e esalazioni di grasso in aria umida e priva di odori direttamente nel forno. Durante questa operazione non viene impiegata energia, bensì essa viene liberata. Dal forno esce aria pulita. Si evitano depositi di grasso sui mobili della cucina e l'effetto pulente diminuisce, è possibile rigenerare con semplicità il catalizzatore ökotherm® (si veda pagina 18).

# Prima di utilizzare l'apparecchio

## Eliminare l'imballaggio ed il vecchio apparecchio

Eliminare l'imballaggio nel modo più ecologico possibile.

In Germania è il negoziante che vi ha venduto l'apparecchio a riprendere l'imballaggio. Reimmettendo i materiali di imballaggio nel circolo di produzione si risparmiano materie prime e si diminuiscono i rifiuti. I vecchi apparecchi contengono ancora materiali utili. Consegnare il vecchio apparecchio ad un centro di raccolta di materiali di riciclaggio.

I vecchi apparecchi devono essere resi inutilizzabili prima della loro eliminazione. In questo modo si evitano usi impropri.

## Prima pulizia

Eliminare le parti estranee e l'imballaggio.

Prima di cucinare i cibi per la prima volta è necessario pulire a fondo l'interno del forno e le teglie, la leccarda, la griglia, la sonda della temperatura interna ecc. con un panno umido e un po' di detergente.

### Preriscaldare il forno:

- chiudere la porta del forno,
- preriscaldare il forno con  calore superiore e inferiore con preriscaldamento rapido a temperatura 220 °C per 60 minuti, allo stesso tempo aerare bene la cucina.

## Impostazione dell'orologio

L'orologio indica sempre l'ora attuale. Funziona indipendentemente dalle funzioni del forno. L'ora si imposta come segue:



- Toccare **il vetro a destra accanto all'indicazione del tempo fino a che suona un segnale acustico. I numeri lampeggiano.**
- Adesso regolare l'ora con **la manopola.**

Ci. 5 secondi dopo l'impostazione, l'indicazione del tempo non lampeggia più.

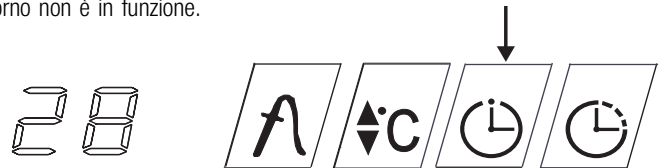
L'impostazione è stata registrata.

Per impostare di nuovo l'orologio è necessario ripetere questa sequenza.

L'orologio può essere utilizzato come contaminuti.

## Impostazione dell'orologio contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato **senza funzione di spegnimento** se il forno non è in funzione.



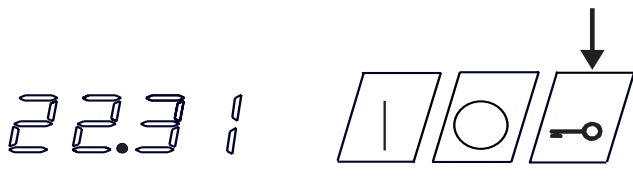
- **Tenere premuto il tasto** .
- **Impostare il tempo con la manopola.**  
L'indicazione impostata in minuti compare nell'indicazione accanto a sinistra e contemporaneamente nell'indicazione del tempo.
- **Una volta decorso** il tempo impostato suona un segnale **acustico.**
- Per **interrompere** il segnale **toccare** il tasto del **contaminuti** .

# La sicurezza per i bambini

La vostra cucina è dotata di sicurezza per i bambini, attivabile per evitare accensioni involontarie o non autorizzate.

## Attivazione della sicurezza per i bambini

Attraverso il tasto contrassegnato con la chiave  si attiva la sicurezza per i bambini. Questa sicurezza può essere inserita solo se l'apparecchio è inserito.



- **Toccare il tasto della sicurezza per i bambini** .
- Sul cruscotto lampeggiano le tre seguenti spie di controllo:
- Tasto forno-acceso .
- Tasto di spegnimento automatico contaminuti .
- Tasto della sonda temperatura nucleare .

La sicurezza per i bambini blocca la regolazione del forno. Le impostazioni già presenti vengono mantenute. La temperatura può solo essere diminuita. Non è possibile eseguire nuove impostazioni della temperatura. L'apparecchio può essere disinserito anche con la sicurezza per i bambini attivata.

Al reinserimento tutte le funzioni saranno disinserite.

**La sicurezza per i bambini attivata si riconosce solo a forno inserito.**

Per poter utilizzare di nuovo il forno con tutte le sue funzioni, la sicurezza per i bambini non deve essere in funzione.

## Mettere la sicurezza per i bambini fuori servizio

Si utilizzano i tasti delle **tre** spie di controllo lampeggianti.

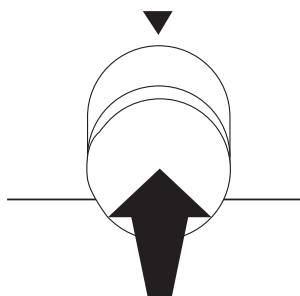
- **Toccare contemporaneamente** questi **tre** tasti oppure
- toccare prima entrambi i tasti inferiori e poi il **tasto** superiore. Una volta messa di nuovo fuori servizio la sicurezza per i bambini, suona un segnale acustico. Le spie di controllo non lampeggiano più. La cucina è di nuovo completamente funzionante.

## L'illuminazione del forno

L'illuminazione del forno è **inserita** quando la manopola a scomparsa **sporge**.

L'illuminazione funziona indipendentemente dalla scelta di un tipo di funzionamento.

Anche mentre il forno è in funzione è possibile disinserire l'illuminazione. In questo modo si risparmia energia e si allunga la durata delle lampade alogene.



- Se la **manopola è in posizione a scomparsa**, l'illuminazione è **disinserita**.
- Se la **manopola sporge**, l'illuminazione è **inserita**.

## Utilizzo del forno



**Osservare le indicazioni di sicurezza a pagina 5!**

La vostra cucina dispone di dodici programmi di riscaldamento e di dodici programmi di arrostitura e di cottura. Girando la manopola si sceglie solo il simbolo corrispondente nel cruscotto.

Il forno entra in funzione solo se la porta è chiusa.

Durante l'utilizzo il forno diventa bollente. Mentre il forno è caldo entra in funzione il ventilatore di raffreddamento - anche a forno disinserito.

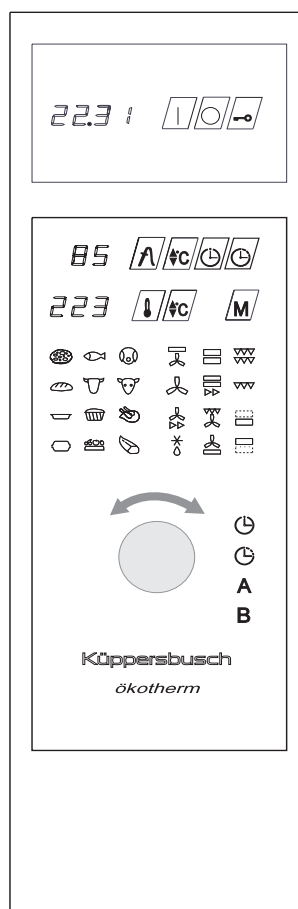
## Inserimento del forno



- **Toccare il tasto di accensione** .
- Una spia di controllo nel tasto di accensione indica che l'apparecchio è pronto per il funzionamento.
- Tutti i simboli sul cruscotto sono retroilluminati in verde.

Se dopo l'inserimento non vengono scelte altre funzioni, dopo 10 secondi suona un segnale acustico. Dopo altri 10 secondi il forno si disinserisce nuovamente.

## Selezione del programma



- **Scegliere con la manopola** (girando verso destra o sinistra) il **simbolo del programma desiderato**. Il simbolo del programma scelto si illumina in **rosso**. Dopo 3 secondi il forno entra in funzione. Un segnale acustico lo annuncia.

Il forno inizia a riscaldarsi solo se la porta forno è chiusa. Non si riscalda a porta forno aperta. I valori di temperatura e di tempo preimpostati compaiono nella rispettiva indicazione.

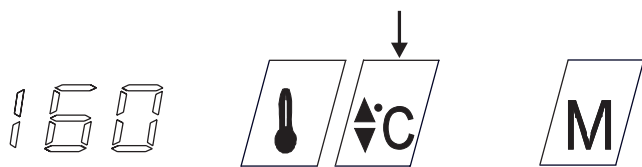
Durante la selezione del programma scorrono tutti i programmi, anche i programmi supplementari memorizzati con i simboli **A** e **B**.

**Ogni programma di riscaldamento** (simbolo a destra) entra in funzione con una **temperatura di cottura** preimpostata. La durata potete regolarla voi stessi.

**Ogni programma di cottura e di arrostitura** (simbolo a sinistra) entra in funzione con una **temperatura** e una **durata di cottura preimpostate**.

Nelle seguenti sezioni si spiega come modificare i valori di temperatura e di durata preimpostati.

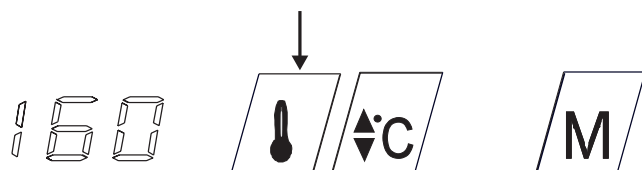
## Modifica della temperatura di cottura



- Premere il **tasto di impostazione** .
- **Impostare** con la **manopola** il valore desiderato.  
La temperatura impostata compare nell'indicazione della temperatura forno.

## Evidenziare la temperatura effettiva

Durante l'intero processo di preparazione e di cottura viene indicata la temperatura nominale. Se nel frattempo si desidera conoscere la temperatura effettiva, è possibile evidenziarla come segue:

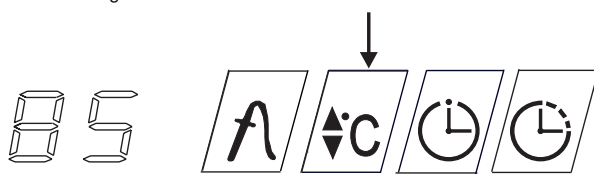


- Premere il **tasto**  temperatura forno.
- Premendo e rilasciando il tasto viene evidenziata per circa **3 secondi la temperatura effettiva**.

## Impostazione o modifica della temperatura interna

Se la sonda per la temperatura interna del cibo è inserita, il tasto  termosonda si illumina.

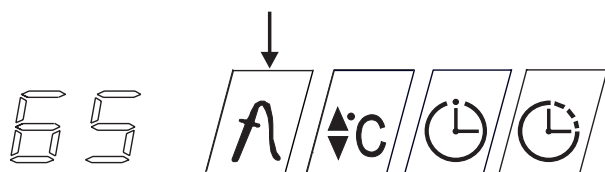
**La durata di cottura viene regolata secondo la temperatura interna e non secondo il tempo.** Tutti i valori sono preimpostati e possono essere adeguati come segue:



- Premere il **tasto di impostazione** .
- **Impostare** il valore desiderato con la **manopola**.  
La temperatura impostata compare nell'indicazione della temperatura interna.

## Evidenziare la temperatura interna effettiva

Durante l'intero processo di arrostitura con la termosonda viene evidenziata la temperatura nominale. Se nel frattempo si desidera conoscere la temperatura interna effettiva, è possibile evidenziarla come segue:

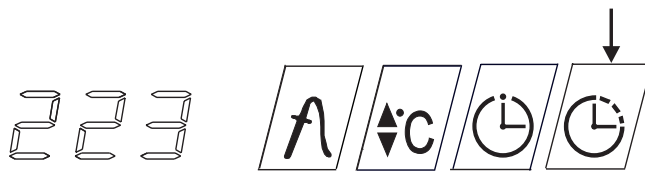


- Premere il **tasto della termosonda**.
- Premendo e rilasciando il tasto la temperatura interna effettiva viene evidenziata **per ca. 3 secondi**.

## Impostazione e modifica della durata di cottura

Con il tasto di **spegnimento automatico**  è possibile

- impostare la durata di un programma di riscaldamento.
- modificare la durata preimpostata di un programma di cottura e di arrostitura.



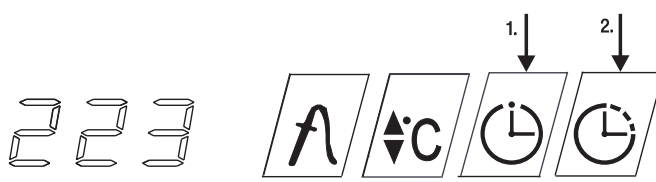
- **Tenere premuto il tasto di spegnimento automatico** .
- **Impostare** con la **manopola** il **tempo di cottura** desiderato.  
Il tempo impostato compare nell'indicazione.  
Il simbolo  (a destra accanto alla manopola) si illumina di verde.  
Durante il processo di cottura sarà indicato costantemente il tempo restante.
- Una volta decorso il tempo di cottura impostato, il forno **si spegne automaticamente**.

## Impostazione della durata di cottura con preselezione del tempo

E' possibile avviare un programma\* selezionato ad un'ora determinata. Il tempo di preselezione possibile è pari a 999 minuti.

### 1. Impostazione del tempo di preselezione.

- **Tenere premuto il tasto del contaminuti** .
- **Impostare** con la **manopola** il **tempo di preselezione** desiderato.  
L'indicazione del tempo impostata in minuti compare nell'indicazione accanto a sinistra e contemporaneamente come ora nell'indicazione del tempo.  
Il simbolo  (a destra accanto alla manopola) si illumina di verde.



### 2. Impostazione della durata di cottura

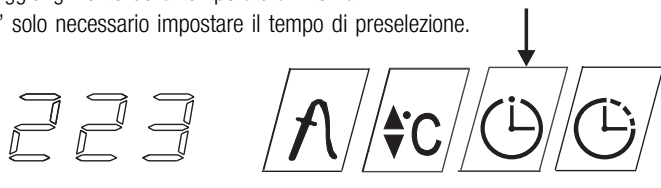
- **Tenere premuto il tasto di spegnimento automatica** .
- **Impostare** con la **manopola** il **tempo di cottura** desiderato.  
Il tempo impostato in minuti compare nell'indicazione accanto a sinistra.  
Il simbolo  (a destra accanto alla manopola) si illumina di verde.
- **Una volta decorso il tempo di cottura** impostato, il forno **si spegne automaticamente**.

\* Possibilmente utilizzare un programma di riscaldamento con il quale non è necessario girare il cibo.

## Utilizzo del programma di arrostitura o cottura e della termosonda con la preselezione del tempo

Nei programmi di arrostitura o cottura il tempo di cottura è preimpostato. Se si utilizza la termosonda, la durata della cottura è determinata dal raggiungimento della temperatura interna.

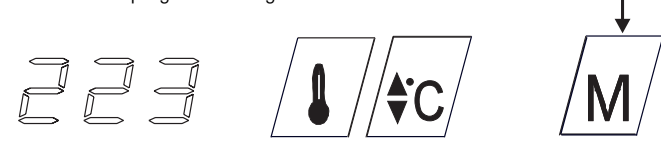
E' solo necessario impostare il tempo di preselezione.



- **Tenere premuto il tasto del contaminuti** .
- **Impostare con la manopola il tempo di preselezione** desiderato. L'indicazione del tempo impostato in minuti compare nell'indicazione accanto a sinistra e contemporaneamente come ora nell'indicazione del tempo. Il simbolo  (a destra accanto alla manopola) si illumina di verde. Dopo 3 secondi il forno entra in modalità di attesa.
- **Una volta decorso il tempo di preselezione** impostato, il forno si inserisce **automaticamente** con il programma impostato.

## Memorizzazione del programma supplementare

Il vostro forno dispone di una **funzione di memoria**, con cui è possibile **memorizzare** due programmi da voi combinati come programmi supplementari. Questi programmi vengono memorizzati con i simboli **A** e **B**.

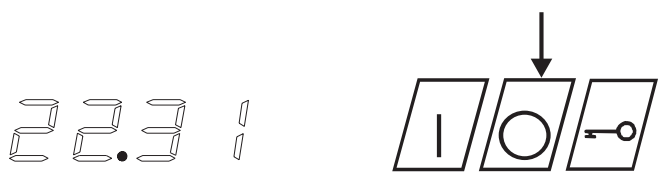


- **Scegliere un programma di cottura, di arrostitura o di riscaldamento e impostare la temperatura e il tempo** desiderati.
- **Tenere premuto il tasto di memoria** .
- **Scegliere con la manopola il simbolo A oppure B**.
- Una volta **rilasciato il tasto di memoria**  il programma è memorizzato sotto **A** oppure **B**.

Il programma supplementare memorizzato può essere sovrascritto se si desidera memorizzare un altro programma.

I programmi supplementari possono essere utilizzati come i programmi di riscaldamento, di cottura e di arrostitura sopra indicati.

## Disinserire il forno



- **Toccare il tasto di spegnimento** .
- La spia di controllo nel **tasto di accensione**.
- I simboli dei programmi non sono più illuminati.
- Tutte le funzioni del forno sono messe fuori uso.

Se l'utente dovesse spegnere inavvertitamente il forno, interrompendo così il programma in corso, sarà necessario riaccendere immediatamente l'apparecchio. Il programma riprenderà nello stesso punto in cui era stato interrotto, a patto che la porta forno non sia stata aperta.

Il forno dispone di una limitazione della durata di funzionamento (limitazione di sicurezza). Se si dimentica di disinserire il forno, questo lo farà automaticamente dopo ca. 6 ore.

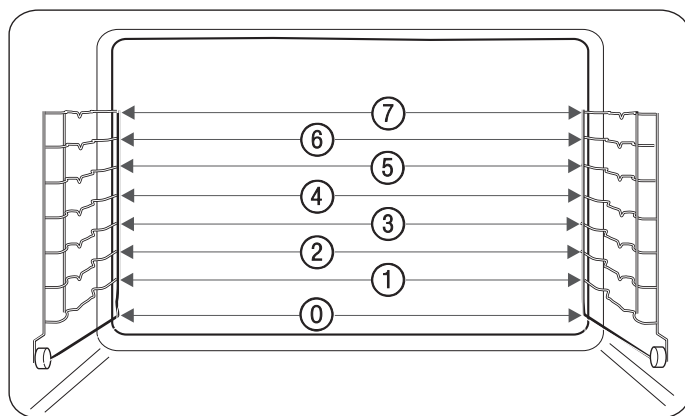
## Possibilità di inserimento

Su entrambi i lati del forno si trovano delle griglie dotate di 8 listelli di inserimento l'una, che costituiscono i livelli di inserimento dallo 0 al 7.

**Le altezze di inserimento vengono contate dal basso** (si veda l'illustrazione).

Nel **listello 0** si può ad es. inserire la leccarda per arrosti o una teglia con la pizza.

Nei **listelli che vanno dall'1 al 7** vengono inserite la griglia e/o le lamiere a seconda dell'utilizzo.



Le indicazioni relative alle altezze di inserimento si trovano nei rispettivi modi di utilizzo e nelle tabelle dei valori indicativi.

## Parti di inserimento

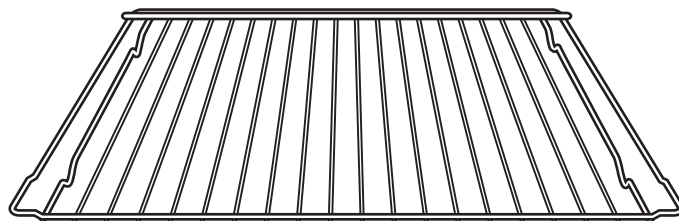
**Non ricoprire con fogli di alluminio il fondo del forno!**

**Lamiere:** sollevare leggermente durante l'estrazione.

Dopo avere reinserito la lamiera, il suo bordo inclinato deve puntare in direzione della porta del forno.

Inserire nel forno la leccarda e la lamiera con due fori allungati sul retro.

**Griglia:** fare attenzione che il bordo delle griglie sia sempre posizionato in giù e in avanti (verso di voi).



# Programmi

## Programmi di riscaldamento

Potete scegliere il programma migliore per i vostri cibi tra dodici programmi di riscaldamento. Ognuno di essi è inserito con una temperatura di cottura preimpostata. Questa temperatura può essere modificata.

| Programma di riscaldamento                                                         |                                                            | Utilizzo                                                                                                                                                       | Temperatura di cottura<br>in °C |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|    | ökotherm®-aria calda ventilata intensiva                   | Cottura di torte in teglia a base asciutta, ad es. crostate, arrostitura intensiva per grandi arrosti e per pollame di grandi dimensioni, es. oche o tacchini. | 180                             |
|    | Calore superiore ed inferiore                              | Preriscaldamento, cottura di biscotti e torte umide.                                                                                                           | 175                             |
|    | Grill di grande superficie                                 | Si usa per grigliare grandi quantità di cibo, ad es. bistecche, pesce e salsicce, ma anche per gratinare e tostare.                                            | 290                             |
|    | ökotherm®-aria calda ventilata                             | Arrostitura, cottura su più livelli.                                                                                                                           | 160                             |
|    | Calore superiore ed inferiore con preriscaldamento rapido  | Preriscaldamento veloce.                                                                                                                                       | 200                             |
|    | Grill                                                      | Si usa per grigliare piccole quantità di cibo. Mettete i pezzi di carne in mezzo alla griglia.                                                                 | 290                             |
|  | ökotherm®-aria calda ventilata con preriscaldamento rapido | Preriscaldamento veloce.                                                                                                                                       | 175                             |
|  | ökotherm®-grigliatura arrosti                              | Arrostitura di carne, pesce, pollame.                                                                                                                          | 160                             |
|  | Calore inferiore                                           | Precottura di torte molto umide, sterilizzazione.                                                                                                              | 180                             |
|  | Gradi di scongelamento e cottura                           | Scongelamento e lievitazione.                                                                                                                                  | fino a 35                       |
|  | ökotherm®-grado pizza                                      | Cottura di pane, pizza e torte umide, sterilizzazione.                                                                                                         | 160                             |
|  | Calore superiore                                           | Si usa per gratinare                                                                                                                                           | 220                             |

**Nota:** i gradi di riscaldamento veloce ritornano al programma di riscaldamento regolare dopo avere eseguito il riscaldamento.

## Programmi di arrostitura e di cottura

La vostra cucina vi offre **dodici comodi programmi di arrostitura e di cottura**, di cui **sei di arrostitura** e **sei di cottura**, grazie ai quali entrambe le operazioni vengono facilitate. Scegliendo un programma di arrostitura si deve solo ricordare di **girare** una volta l'**arrosto**.

Si sceglie semplicemente il programma desiderato ed il forno sbriga automaticamente tutto il resto. La temperatura e la durata di cottura sono preimpostate. I valori preimpostati possono essere modificati. Consigliamo di attenersi con la massima **precisione** ai valori indicativi forniti in queste istruzioni.

**Si prega di osservare quanto segue: Nei dodici programmi di arrostitura e di cottura il tempo impostato inizia a decorrere solo una volta raggiunta la temperatura impostata.**

La temperatura e la durata sopra indicate per i programmi di arrostitura e di cottura valgono per la preparazione di 1 kg di carne, di pollame, di pasta lievitata con 500 g di farina oppure di 1 kg di patate crude e di verdura cruda. Se si utilizzano quantità superiori o inferiori, la durata di cottura e la temperatura dovranno essere modificate di conseguenza (si veda Modifica della temperatura di cottura a pagina 7). I valori indicativi per la preparazione di quantità maggiori di carne si trovano nella tabella dei programmi di arrostitura.

**Utilizzare la sonda della temperatura nucleare indipendentemente dal peso o dall'altezza della carne o del pollame; la durata di cottura è preimpostata (si veda la sezione Sonda della temperatura nucleare a pagina 11).**

| Programma di arro-<br>stitura                                                       |                     | Utilizzo                                                                                                             | Temperatura<br>di cottura<br>in °C | Durata di cottura<br>in min. |      |      |      |      | Temperatura<br>nucleare<br>in °C |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------|------|------|------|------|----------------------------------|
|                                                                                     |                     |                                                                                                                      |                                    | 1 kg                         | 2 kg | 3 kg | 4 kg | 5 kg |                                  |
|    | Carne di maiale     | Maiale, cinghiale, selvaggina                                                                                        | 160                                | 100                          | 120  | 140  | 160  | 180  | 80                               |
|    | Carne di vitello    | Vitello, maiale affumicato,<br>costola alla Kassel, arrosti<br>ripieni, spalla di selvaggina,<br>polpettone di carne | 160                                | 80                           | 110  | 120  | 130  | 140  | 70                               |
|   | Pollame intero      | Galletti                                                                                                             | 180                                | 55                           | 120  | 140  | 160  | 180  | 85                               |
|                                                                                     |                     | Anatra, oca, tacchino                                                                                                | 160                                |                              |      |      |      |      |                                  |
|  | Filetto             | Manzo, vitello, maiale,<br>selvaggina, roastbeef                                                                     | 180                                | 60                           | 70   | 80   | 90   | 100  | 50                               |
|  | Pesce intero        | Pesce intero                                                                                                         | 160                                | 55                           | 60   | 70   | 80   | 90   | 75                               |
|  | Arrosto di<br>manzo | Manzo, agnello, piedino di<br>vitello.                                                                               | 160                                | 110                          | 130  | 150  | 170  | 190  | 85                               |

| Programma di cottura |                                   | Utilizzo                                                                                           | Temperatura di cottura<br>in °C | Durata di cottura<br>in Min. | Altezza di immissione    |
|----------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|--------------------------|
|                      | <b>Panettoni</b>                  | Torte di pasta frolla, pasta lievitata, torte al formaggio, panettoni natalizi                     | 160                             | 65                           | Griglia sul listello 3   |
|                      | <b>Torte di frutta, in teglia</b> | Torte in teglia di pasta lievitata, pastafrolla con mele, prugne, ecc.                             | 170                             | 60                           | Listello di immissione 3 |
|                      | <b>Pizza</b><br>preriscaldare     | Pasta lievitata, pasta all'olio e quark (inserire la pizza in forno solo dopo il segnale acustico) | 250                             | 15                           | Listello di immissione 0 |
|                      | <b>Pane</b>                       | Pane, pasta lievitata e fermentata (inserire il pane in forno solo dopo il segnale acustico)       | 160                             | 65                           | Listello di immissione 3 |
|                      | <b>Gratin di patate</b>           | Gratin di patate e di verdure crude                                                                | 180                             | 60                           | Listello di immissione 3 |
|                      | <b>Soufflé</b>                    | Soufflé di pasta e verdura cotta.                                                                  | 180                             | 50                           | Listello di immissione 3 |

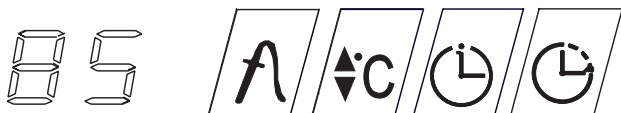
# La termosonda



Osservare le indicazioni di sicurezza a pagina 5!

La termosonda misura la temperatura all'interno del cibo. Utilizzando questa sonda il processo di cottura viene regolato dal raggiungimento della temperatura interna necessaria per l'arrostimento.

Una volta raggiunta questa temperatura, il forno si disinserisce automaticamente. Il processo di cottura è terminato.



La sonda utilizza la stessa indicazione del contaminuti.

L'utilizzo della sonda si raccomanda specialmente per la preparazione di arrostiti la cui temperatura nucleare non deve superare un certo valore, come ad es. il roastbeef.

## Utilizzo della sonda per la temperatura interna

La sonda per la temperatura interna si può utilizzare come segue:

1. Per **arrostire** con i **programmi di arrostitura**.  
In questo caso **la temperatura interna** per l'arrostimento **è preimpostata**.  
E' possibile modificare la temperatura (si veda pagina 7).
2. Per **arrostire** con i **programmi di riscaldamento**.  
Nell'indicazione compare una **temperatura interna proposta**, il cui valore deve essere **variato** a seconda del tipo di carne.

## Indicazioni per il corretto utilizzo

Inserire sempre la termosonda fino all'impugnatura, in modo che la punta si trovi in mezzo all'arrostito e non vicino alle parti grasse o all'osso. Inserire la sonda lateralmente.

Procedere come segue e osservare le illustrazioni:

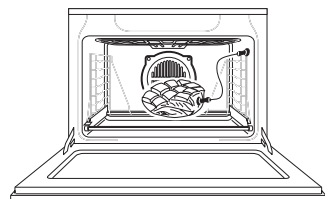
- Inserire **la punta** della **termosonda** fino a raggiungere il **centro** del **cibo**.
- Per il pollame fare attenzione a inserire la sonda in modo che non venga a contatto con le ossa.



giusto



sbagliato



- Inserire **la spina** della **sonda della temperatura interna** nella **presa**.  
La temperatura interna impostata compare nell'indicazione.
- **Chiudere la porta del forno**.  
Il programma di arrostitura o di riscaldamento scelto inizia a funzionare.
- Una volta **raggiunta la temperatura interna**, si sente un segnale acustico ed il **forno si disinserisce**.

## Valori indicativi delle temperature interne

| Cibo                              | temperatura interna<br>per tutti i programmi di<br>riscaldamento |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
|                                   | in °C                                                            |
| <b>Carne di manzo</b>             |                                                                  |
| Roastbeef/filetto di manzo        |                                                                  |
| al sangue                         | 40 - 45                                                          |
| medio                             | 50 - 55                                                          |
| ben cotto                         | 60 - 65                                                          |
| Arrostimento di manzo             | 80 - 85                                                          |
| <b>Carne di maiale</b>            |                                                                  |
| Lombo di suino                    | 65 - 70                                                          |
| Arrostimento di maiale/prosciutto | 80 - 85                                                          |
| Cervella, piedino                 | 80 - 85                                                          |
| Cotoletta, spalla                 | 75 - 80                                                          |
| Cotoletta disossata               | 70                                                               |
| Cotoletta alla Kassel             | 65 - 70                                                          |
| Polpettone di carne               | 70 - 75                                                          |
| <b>Carne di vitello</b>           |                                                                  |
| Arrostimento di vitello           | 70 - 75                                                          |
| Rognone di vitello                | 75 - 80                                                          |
| Piedino di vitello                | 80 - 85                                                          |
| <b>Selvaggina</b>                 |                                                                  |
| Cacciagione                       | 75 - 80                                                          |
| Spalla di selvaggina              | 60 - 70                                                          |
| Filetto di selvaggina al sangue   | 40 - 45                                                          |
| Filetto di selvaggina medio       | 50 - 55                                                          |
| Filetto di selvaggina ben cotto   | 60 - 65                                                          |
|                                   |                                                                  |
| Agnello                           | 80 - 85                                                          |
| Arrostimento ripieno              | 70 - 75                                                          |
| Pollame                           | 85 - 90                                                          |
| Pesce                             | 70 - 80                                                          |

Le temperature interne preimpostate nei programmi di arrostitura sono indicate nella tabella dei programmi di arrostitura.

## Arrostitura

### 1. Impostare il programma di arrostitura.

Il processo di arrostitura inizia automaticamente con la temperatura e la durata di cottura preimpostate. **E' solo necessario girare una volta l'arrosto.**

I programmi di arrostitura, insieme alle indicazioni di utilizzo, si trovano nella sezione dei programmi a pag. 10.

Oppure

### 2. Scegliere il programma di riscaldamento.

Ogni programma di riscaldamento viene inserito con una temperatura preimpostata. Questa temperatura può essere modificata (si veda Modifica della temperatura di cottura a pagina 7).

La durata di arrostitura potete determinarla da soli.

Impostare il tempo con il contaminuti

oppure

indicare il tempo con il tasto di spegnimento automatico.

Una volta decorso il tempo indicato, l'apparecchio si disinserisce.

Utilizzare la termosonda. In questo modo l'arrosto vi riuscirà sempre bene. Le indicazioni per il corretto utilizzo si trovano nella sezione relativa alla sonda della temperatura interna.

La durata di cottura dipende dal tipo e dall'altezza della carne. Per la misurazione è necessario sollevare leggermente la carne, dato che essa tende a cedere a causa del suo peso specifico.

La carne con strati di grasso può richiedere un considerevole aumento del tempo di cottura, che può perfino raddoppiarsi.

Se si riempie il forno con diversi piccoli pezzi di carne o con pollame intero, il tempo di cottura per ogni pezzo si prolunga di ca. 10 minuti.

z. B. 1 galletto ca. 55 minuti

3 galletti da ca. 65 fino a 75 minuti

Se il processo di arrostitura viene avviato una volta trascorso il tempo di preselezione, azionare il forno **solo** con il programma di riscaldamento  aria calda ventilata.

Osservare scrupolosamente le indicazioni per le altezze di inserimento della leccarda e della griglia!



### Grigliatura con ökotherm®

da 1 a 2 kg di carne: leccarda nel listello 1 e griglia nel 2 dal basso

3 kg di carne: leccarda nel listello 0 e griglia nell'1.



### Aria calda ventilata intensiva con ökotherm®

Leccarda nel listello 0 e griglia nell'1 dal basso.



### Programma per il filetto

Leccarda nel listello 2 e griglia nel 3 dal basso.



### Aria calda ventilata

Leccarda nel listello 1 e griglia nel 2 dal basso.



### Calore superiore e inferiore

Leccarda nel listello 1 e griglia nel 2 dal basso.

### Arrostitura in pentola (forno)

con  aria calda ventilata intensiva con ökotherm® da 180 fino a 200 °C.

Si può utilizzare qualsiasi pentola (in acciaio, smaltata, in ghisa o in vetro) priva di maniglie in plastica. Se si utilizza una pentola in terracotta, osservare le indicazioni del produttore.

Consigliamo di procedere nel seguente modo:

- Sciacquare la pentola con acqua o aggiungere un po' di grasso.
- Mettere l'arrosto già preparato (speziato) nella pentola, mettere il coperchio e collocare sulla griglia all'interno del forno freddo.
- impostare  l'aria calda ventilata intensiva con ökotherm® ad una temperatura da 180 fino a 200 °C. Una volta terminato il tempo di arrostitura preparare la salsa come di consueto.

## Valori indicativi per l'arrostitura

| Piatto                                             | Programma                                                                           |  ökotherm®<br>arrostitura con<br>grill |  calore<br>superiore e<br>inferiore |  ökotherm® -<br>aria calda<br>ventilata intensiva | Durata di cottura                                   |         |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------|
| girare sempre l'arrosto                            | per 1 kg di carne                                                                   | temperatura in °C                                                                                                       |                                                                                                                      |                                                                                                                                     | in min. per<br>ogni cm di<br>altezza della<br>carne | in min. |
| arrosto di manzo                                   |    | 160                                                                                                                     | 170-190                                                                                                              |                                                                                                                                     | 18                                                  |         |
| roastbeef                                          |    | 180                                                                                                                     | 200-220                                                                                                              | 180-200                                                                                                                             | 8-10                                                |         |
| filetto                                            |    | 180                                                                                                                     | 200-220                                                                                                              | 180-200                                                                                                                             | 8                                                   |         |
| carne di vitello                                   |    | 160                                                                                                                     | 170-190                                                                                                              |                                                                                                                                     | 12                                                  |         |
| arrosto di maiale                                  |    | 160                                                                                                                     | 170-180                                                                                                              | 160-180                                                                                                                             | 12-15                                               |         |
| costola alla Kassel                                |    | 160                                                                                                                     | 170-190                                                                                                              | 160-180                                                                                                                             | 8                                                   |         |
| spalla di maiale,<br>arrosto di maiale con cotenna |    | 160                                                                                                                     | 170-190                                                                                                              | 160-180                                                                                                                             | 12-15                                               |         |
| selvaggina                                         |    | 160                                                                                                                     | 170-190                                                                                                              |                                                                                                                                     | 15                                                  |         |
| cinghiale                                          |    | 160                                                                                                                     | 170-190                                                                                                              |                                                                                                                                     | 15                                                  |         |
| filetto di selvaggina                              |    | 180                                                                                                                     | 200-220                                                                                                              | 180-200                                                                                                                             | 8-10                                                |         |
| carne di montone                                   |   | 160                                                                                                                     | 170-190                                                                                                              |                                                                                                                                     | 15                                                  |         |
| anatra                                             |  | 160                                                                                                                     | 170-190                                                                                                              | 160-180                                                                                                                             | 12                                                  |         |
| oca                                                |  | 160                                                                                                                     | 170-190                                                                                                              | 160-180                                                                                                                             | 12                                                  |         |
| galletto                                           |  | 180                                                                                                                     | 180-200                                                                                                              | 160-180                                                                                                                             | 8                                                   | 45-60   |
| tacchino                                           |  | 160                                                                                                                     | 180-200                                                                                                              | 160-180                                                                                                                             | 12                                                  |         |
| pesce                                              |  | 160                                                                                                                     | 200-220                                                                                                              |                                                                                                                                     | 8                                                   |         |

# Cottura

## 1. Impostare il programma di cottura.

Il processo di cottura inizia automaticamente con la temperatura e la durata preimpostate.

Oppure

## 2. Scegliere il programma di riscaldamento.

Ogni programma di riscaldamento viene avviato con una temperatura preimpostata. Questa temperatura può essere modificata.

La durata di cottura deve essere impostata.

Attenersi preferibilmente ai valori indicativi della tabella.

**Quantità indicate per la cottura in teglia** (ad es. pasta frolla, pasta lievitata):

### Pasta frolla

350 g di burro, 270 g di zucchero, 1 bustina di vanillina, 6 uova, 670 g di farina, 6 cucchiaini rasi di lievito in polvere

### Pasta lievitata

670 g di farina, 50 g di lievito, 1 cucchiaino da caffè di sale, 1/4 l di latte, 100 g di zucchero, 2 uova, 1 bustina vanillina, 100 g di margarina

## Indicazioni per la cottura

### Il forno non deve essere rivestito con fogli di alluminio.

Utilizzare i programmi di riscaldamento  aria calda ventilata con ökotherm® e con preriscaldamento veloce e  calore superiore e inferiore con preriscaldamento veloce per raggiungere più rapidamente la temperatura desiderata. Una volta raggiunta questa temperatura, l'apparecchio ritorna al tipo di riscaldamento desiderato.

Per la cottura con il programma  per pane e  pizza, preriscaldare il forno.

### Aria calda ventilata

Nessun preriscaldamento – E' possibile cuocere contemporaneamente su due livelli.

### Altezze di inserimento

una teglia      livello 3 dal basso,  
due teglie      livello 3 e 6 dal basso.

Cuocendo diversi dolci su lamierino o dolci a stampo il tempo di cottura si allunga di ca. 10 o 15 minuti.

### Estrarre le teglie a seconda del grado di rosolatura.

Cuocere con  aria calda ventilata a 160 °C nel caso in cui la vostra ricetta non fornisca indicazioni relative all'aria calda ventilata.

### Importante:

**Nei dolci con strati di frutta molto umidi, ad es. torta di prugne, si sviluppa umidità in quantità elevate. Cuocere al massimo una teglia per volta.**

### Calore superiore e inferiore

Preriscaldamento – Cottura su un solo livello.

Nel preriscaldamento con il  calore superiore e inferiore con preriscaldamento veloce, la temperatura desiderata viene raggiunta in fretta. Le lamiere smaltate in nero e quelle in alluminio sono particolarmente adatte.

### Aria calda ventilata intensiva con ökotherm®

Nessun preriscaldamento – Cottura su un solo livello.

Solo per i dolci in teglia con guarnizioni asciutte, ad es. torta sbrisolona.

### Grado pizza con ökotherm®

Cottura su un solo livello.

- per torte umide,
- per pizza: preriscaldamento con teglia o mattone per pizza,
- per il pane: preriscaldamento.

### Programma per pane e pizza

#### Cottura su un solo livello.

Inserire il pane e la pizza nel forno dopo il segnale acustico (il preriscaldamento è terminato!).

## Cottura della pizza

### 1. Selezionare il programma di cottura pizza.

Il processo di cottura viene avviato automaticamente con la temperatura di 250 °C e con una durata di cottura preimpostata (si veda Programmi di cottura).

E' possibile modificare i valori di temperatura e di tempo preimpostati.

Oppure

### 2. Selezionare il programma di riscaldamento grado pizza con ökotherm®.

La temperatura preimpostata di 160 °C compare nell'indicazione.

Preriscaldare il forno e regolare la temperatura su 250 °C.

Stabilire la durata di cottura prevista.

### Esempio

#### Ricetta base per pizza

375 g farina, 20 g lievito, 1/8. l acqua tiepida, 3 cucchiaini di olio, sale

Impastare gli ingredienti. Lasciare riposare la pasta fino a che il volume è raddoppiato (ca. 30 minuti).

Impastare poi il composto ancora per qualche minuto e lasciare riposare per altri 15 minuti.

Mettere la pasta sulla lamiera oppure dividere la pasta in due o tre parti, spianare, formare un bordo, guarnire a volontà in fretta in modo che la pasta non diventi umida.

- impostare il programma di cottura  per pizza,
- inserire la teglia nel livello 0,
- una volta terminato il preriscaldamento suona un segnale acustico,
- collocare la pizza guarnita sulla teglia,
- dopo 15 minuti il forno si disinserisce.

oppure

- preriscaldare con  grado pizza con ökotherm® - a 250 °C e
- cuocere con  a 250 °C per ca. 15 minuti.

# Valori indicativi di cottura

I valori dei programmi di cottura o di riscaldamento da utilizzare di preferenza sono dati senza olio.

| biscotti               | programma                                                                           | aria calda ventilata   |                   | calore superiore ed inferiore |                   | ökotherm® aria calda ventilata intensiva<br>ökotherm® grado pizza |                                                                                               | durata di cottura |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                        |                                                                                     | listello di immissione | temperatura in °C | listello di immissione        | temperatura in °C | listello di immissione                                            | temperatura in °C                                                                             | in min.           |
| pasta frolla           |                                                                                     |                        |                   |                               |                   |                                                                   |                                                                                               |                   |
| panettone              |    | 3                      | 160               | 1                             | 175-180           |                                                                   |                                                                                               | 50-70             |
| crostata               |    | 3                      | 160               | 1                             | 175-180           |                                                                   |                                                                                               | 50-70             |
| pan di Spagna          |    | 3                      | 150-160           | 1                             | 160-170           |                                                                   |                                                                                               | 60-70             |
| torte                  |    | 3                      | 160               | 1                             | 175-190           |                                                                   |                                                                                               | 40-60             |
| fondi torte            |                                                                                     | 3                      | 180               | 2                             | 200               |                                                                   |                                                                                               | 20-30             |
| torte fini alla frutta |    | 3                      | 160               | 1                             | 175-190           | 3                                                                 |  160       | 45-60             |
| pasticcini             |                                                                                     | 3                      | 150               | 2                             | 180-200           |                                                                   |                                                                                               | 15-30             |
| crostate:              |                                                                                     |                        |                   |                               |                   |                                                                   |                                                                                               |                   |
| strato asciutto        |                                                                                     | 3                      | 160               | 2                             | 180-200           | 3                                                                 |  160     | 30-45             |
| strato umido           |  | 3                      | 170               | 2                             | 175-190           | 3                                                                 |  170     | 40-60             |
| impasto                |                                                                                     |                        |                   |                               |                   |                                                                   |                                                                                               |                   |
| fondo torta            |                                                                                     | 3                      | 180               | 2                             | 180-200           |                                                                   |                                                                                               | 25-35             |
| torta al formaggio     |                                                                                     | 3                      | 150               | 1                             | 160-180           | 3                                                                 |  150-160 | 70-90             |
| pasticcini             |                                                                                     | 3                      | 150               | 2                             | 180-200           |                                                                   |                                                                                               | 15-35             |
| crostate:              |                                                                                     |                        |                   |                               |                   |                                                                   |                                                                                               |                   |
| strato asciutto        |                                                                                     | 3                      | 160               | 2                             | 180-200           | 3                                                                 |  160     | 30-45             |
| strato umido           |  | 3                      | 170               | 2                             | 175-190           | 3                                                                 |  170     | 40-60             |
| pasta lievitata        |                                                                                     |                        |                   |                               |                   |                                                                   |                                                                                               |                   |
| panettone              |  | 3                      | 160               | 1                             | 175-190           |                                                                   |                                                                                               | 40-60             |
| ciambella              |  | 3                      | 160               | 2                             | 175-190           |                                                                   |                                                                                               | 40-50             |
| panettone natalizio    |  | 3                      | preriscaldare 160 | 2                             | 175-190           |                                                                   |                                                                                               | 50-70             |
| pasticcini             |                                                                                     | 3                      | 150               | 2                             | 180-20            |                                                                   |                                                                                               | 12-25             |

## Continuazione valori indicativi di cottura

| biscotti                                                                  | programma                                                                           |  aria calda ventilata |                   |  calore superiore ed inferiore |                   |  ökotherm® aria calda ventilata intensiva<br> ökotherm® grado pizza |                                                                                                  | durata di cottura |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|                                                                           |                                                                                     | listello di immissione                                                                                 | temperatura in °C | listello di immissione                                                                                          | temperatura in °C | listello di immissione                                                                                                                                                                                                                    | temperatura in °C                                                                                | in min.           |
| crostate: per la pasta al quark e olio valgono i medesimi dati            |                                                                                     |                                                                                                        |                   |                                                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  |                   |
| strato asciutto                                                           |                                                                                     | 3                                                                                                      | 160               | 2                                                                                                               | 180-200           | 3                                                                                                                                                                                                                                         |  <b>160</b>   | 30-45             |
| strato umido                                                              |    | 3                                                                                                      | 170               | 2                                                                                                               | 180-200           | 3                                                                                                                                                                                                                                         |  <b>170</b>   | 40-60             |
| pastafrolla per biscotti                                                  |                                                                                     |                                                                                                        |                   |                                                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  |                   |
| torte                                                                     |                                                                                     | 3                                                                                                      | 160               | 2                                                                                                               | <b>175-180</b>    |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 30-40             |
| rotoli                                                                    |                                                                                     | 3                                                                                                      | 180               | 2                                                                                                               | <b>190-210</b>    |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 12-25             |
| spumoni                                                                   |                                                                                     |                                                                                                        |                   |                                                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  |                   |
| baci di dama                                                              |                                                                                     | 3                                                                                                      | <b>90</b>         | 2                                                                                                               | 140               |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 80-90             |
| dolci alla cannella                                                       |                                                                                     | 3                                                                                                      | <b>140</b>        | 2                                                                                                               | 150-160           |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 15-20             |
| amaretti                                                                  |                                                                                     | 3                                                                                                      | <b>140</b>        | 2                                                                                                               | 150-160           |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 20-40             |
| pasta sfoglia                                                             |                                                                                     |                                                                                                        |                   |                                                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  |                   |
| pasticcini                                                                |                                                                                     | 3                                                                                                      | <b>180</b>        | 2                                                                                                               | 200-220           |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 15-30             |
| pasta sfoglia lievitata                                                   |                                                                                     | 3                                                                                                      | <b>180</b>        | 2                                                                                                               | 200-220           |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 30-40             |
| pasta sfoglia al quark                                                    |                                                                                     | 3                                                                                                      | <b>180</b>        | 2                                                                                                               | 200-220           |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 30-40             |
|                                                                           |                                                                                     |                                                                                                        |                   |                                                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  |                   |
| pasta sfoglia                                                             |                                                                                     | 3                                                                                                      | <b>180</b>        | 2                                                                                                               | 200-220           |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 30-40             |
| pan di spezie                                                             |                                                                                     | 3                                                                                                      | <b>160</b>        | 2                                                                                                               | 170-180           |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 30-45             |
| pane e pizza                                                              |                                                                                     |                                                                                                        |                   |                                                                                                                 |                   |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  |                   |
| pane di pasta lievitata e lievito, preriscaldare: 230 °C 10 min. a 230 °C |  |                                                                                                        |                   | 2                                                                                                               | 180               | 3                                                                                                                                                                                                                                         |  <b>160</b> | 50-65             |
| focaccia/pane bianco                                                      |  |                                                                                                        |                   | 2                                                                                                               | 200               | 3                                                                                                                                                                                                                                         |  <b>180</b> | 30-50             |
| pane a ciambella bre-zeln, preriscaldare: 10 min. a 230 °C                |                                                                                     | 3                                                                                                      | <b>200</b>        | 2                                                                                                               | 220               |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  | 15-20             |
| pizza, preriscaldare a 250 °C                                             |  |                                                                                                        |                   |                                                                                                                 |                   | 0                                                                                                                                                                                                                                         |  <b>250</b> | 12-15             |

## Grigliatura

- 1. Regolare il  **grill** per **piccole quantità**  
oppure
- 2.  **il grill di grande superficie** per **grandi quantità**.  
La temperatura di grigliatura preimpostata di 290 °C compare nell'indicazione.  
La temperatura deve essere modificata a seconda del cibo da grigliare.
- Inserire il cibo nel forno e regolare la durata di grigliatura.  
I valori indicativi per la durata sono riportati nella seguente tabella.
- Grigliare solo con la **porta del forno chiusa!**

**Rispettare le altezze di inserimento:**

- Leccarda nel listello 3 dal basso,  
Griglia di arrostitura nel listello indicato nella tabella.

## Sbrinamento e lievitazione

- Per **sbrinare** selezionare  **sbrinamento e lievitazione** senza temperatura oppure con una temperatura di **35 °C** al massimo.
- Inserire nel forno il cibo congelato, senza confezione, come segue:  
**carne o pollame**  
Leccarda listello 1  
Griglia listello 2  
**torte alla panna, dolci**  
Griglia listello 3
  - Impostare la durata di sbrinamento  
ad es. torta alla panna a ca. 35 °C per 60 minuti  
galletto a ca. 30 °C 90 per minuti
- Per la **lievitazione** scegliere  con una **temperatura di 35 °C**.  
Lasciare riposare la pasta e il lievito.

| Piatto                        | Listello di immissione |  Grill |                 |  Grill di grande superficie |                 |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|                               | dal basso              | 1. pag. in min.                                                                         | 2. pag. in min. | 1. pag. in min.                                                                                                | 2. pag. in min. |
| cotoletta/cotoletta di maiale | 7                      | 10-13                                                                                   | 8-10            | 10-15                                                                                                          | 10-12           |
| filetto di maiale             | 6                      | 12-15                                                                                   | 10-12           | 14-16                                                                                                          | 12-14           |
| salsiccia                     | 6                      | 10-12                                                                                   | 8-10            | 15-20                                                                                                          | 10-15           |
| schaschlik                    | 6                      | 8-10                                                                                    | 6- 8            | 18-20                                                                                                          | 10-12           |
| polpette                      | 6                      | 10-12                                                                                   | 8-10            | 10-15                                                                                                          | 12-14           |
| filetto di manzo              | 7                      | 7- 9                                                                                    | 6- 8            | 10-11                                                                                                          | 10-12           |
| bistecche di fegato           | 7                      | 4- 6                                                                                    | 3- 5            | 7- 8                                                                                                           | 7- 9            |
| cotoletta di vitello          | 6                      | 7-10                                                                                    | 5- 8            | 9-11                                                                                                           | 9-12            |
| bistecca di vitello           | 6                      | 8-10                                                                                    | 6- 8            | 10-12                                                                                                          | 10-12           |
| cotoletta di montone          | 7                      | 10-12                                                                                   | 8-10            | 12-14                                                                                                          | 12-14           |
| cotoletta di agnello          | 7                      | 10-12                                                                                   | 8-10            | 12-14                                                                                                          | 12-14           |
| mezzo galletto                | 4                      | 12-15                                                                                   | 10-14           | 16-20                                                                                                          | 15-18           |
| filetto di pesce              | 7                      | 8-10                                                                                    | 6- 8            | 10-12                                                                                                          | 10-14           |
| trote                         | 4                      | 7-10                                                                                    | 6- 8            | 11-15                                                                                                          | 10-14           |
| pane da toast                 | 6                      | 3- 5                                                                                    | 3- 5            | 6- 7                                                                                                           | 6- 7            |
| pane da toast guarnito        | 5                      | 8-10                                                                                    |                 | 12-14                                                                                                          |                 |

## Cottura per conservazione

**Attenzione!** Durante la cottura, nel vano interno del forno si sviluppa molta umidità a causa dell'evaporazione acqua, che esce dalle aperture di sfiato. Il pannello di comando si può pertanto riscaldare.

**Attenzione!** Non versare l'acqua nella leccarda! Uscirebbe molto vapore acqueo dallo sfiatatoio, con cui ci si potrebbe bruciare.

**Attenzione!** Non si deve utilizzare un tappo già utilizzato quando si utilizzano dei recipienti che si chiudono con il tappo a vite! Essi potrebbero scoppiare in occasione di un nuovo utilizzo!

Sono particolarmente idonei dei tradizionali vasi per conserve con anelli di gomma e coperchi di vetro o normali recipienti con il tappo a vite reperibili in commercio (soltanto con un nuovo coperchio).

Le lattine di metallo non sono idonee.

Selezionare il programma di riscaldamento  grado pizza con ökotherm®.

Utilizzare unicamente cibi freschi e prepararli secondo le ricette consuete.

Utilizzare al massimo 8 vasi per conserve da 1 litro ciascuno.

Utilizzare soltanto dei vasi che hanno la stessa altezza, riempirli per i 3/4.

Non si devono toccare i vasi.

- Inserire la leccarda nel primo listello di immissione partendo dal basso.
- Aggiungere due tazze piena d'acqua alla leccarda.
- Regolare il programma di riscaldamento  grado pizza con ökotherm® a 160 °C ed osservare il processo di sterilizzazione.
- Dopo 10 - 20 minuti il liquido contenuto nei primi vasi (vasi di 1 litro) comincia a gocciolare, principalmente nel vaso anteriore destro.

### Frutta

- Spegnerne poi il forno e lasciare i recipienti ancora 30 min. (ca. 15 min. in caso di frutta delicata ad es. fragole) a forno chiuso.

### Verdure e carne

- Se gocciola del liquido, si deve abbassare la temperatura a 100 °C e si deve continuare a cuocere ancora per 60 - 90 minuti.
- Si deve poi spegnere il forno e si devono lasciare i recipienti nel forno chiuso ancora per 30 minuti.

## Pulizia e cura

### Indicazioni

- Prima della pulizia far raffreddare completamente l'apparecchio ed il cruscotto! Di solito basta pulire con un panno umido e un po' di detergente dopo ogni uso. Infine asciugare con cura.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Eliminare macchie di calcare, di grasso, di amido e di bianco d'uovo il più presto possibile. In caso contrario negli apparecchi in acciaio inox si può verificare corrosione a causa dell'insufficiente apporto di aria al di sotto di questi strati.
- Per la cura degli apparecchi in acciaio inox utilizzare gli appositi detergenti in commercio. Osservare scrupolosamente le indicazioni del produttore e provare prima il prodotto su un punto circoscritto.
- **Attenzione:** se si utilizza un spray per forno, osservare scrupolosamente le indicazioni del produttore.
- Se si utilizza uno spray per forno rimuovere il catalizzatore ökotherm®.
- Dopo la pulizia, rimuovere completamente i resti di detergente.
- Le guarnizioni della porta del forno devono essere sempre pulite.

### Accessori

Lavare tutte le parti di inserimento (teglia, griglia, leccarda) in acqua calda con aggiunta di detergente dopo ogni uso, sciacquare ed asciugare bene. Per facilitare la pulizia mettere brevemente a mollo le parti.

### Rigenerazione del catalizzatore ökotherm®

Riscaldare il forno vuoto con  aria calda ventilata con preriscaldamento veloce a temperatura massima per 60 minuti.

### Forno

#### Vano interno del forno

Lavare il vano interno del forno dopo ogni uso con acqua calda saponata e asciugare bene con un panno.

Rimuovere lo sporco difficile con gli speciali detergenti per forno.

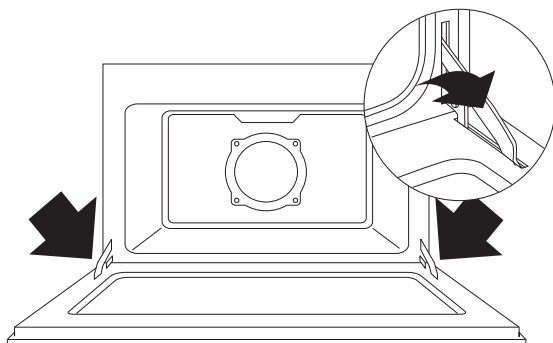
**Avvertenza:** è vietato pulire il vano interno del forno con getti di vapore o apparecchi ad alta pressione.

### Smontaggio del forno

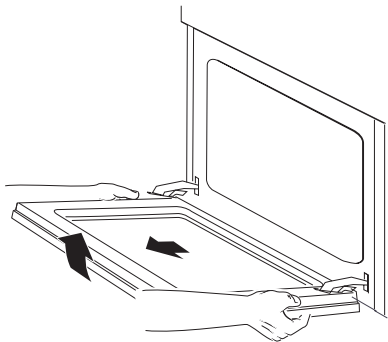
Di quando in quando è necessario eseguire una pulizia a fondo del forno e dei suoi componenti. Per pulire meglio sia l'interno che le sue parti è consigliabile smontare alcuni componenti.

#### Rimozione della porta forno

Aprire completamente la porta del forno. Ribaltare verso l'alto le staffe delle cerniere.

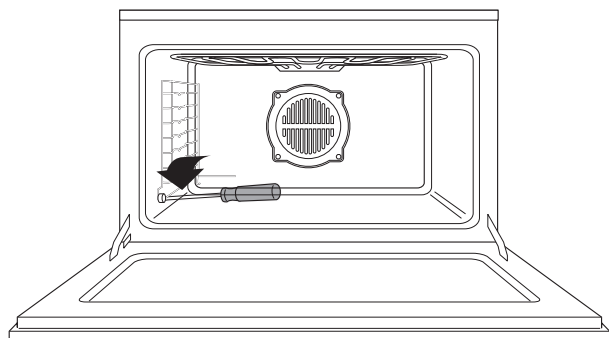


Afferrare lateralmente la porta del forno con entrambe le mani e chiudere lentamente. A circa metà della chiusura le cerniere si sbloccano e la porta può essere rimossa.



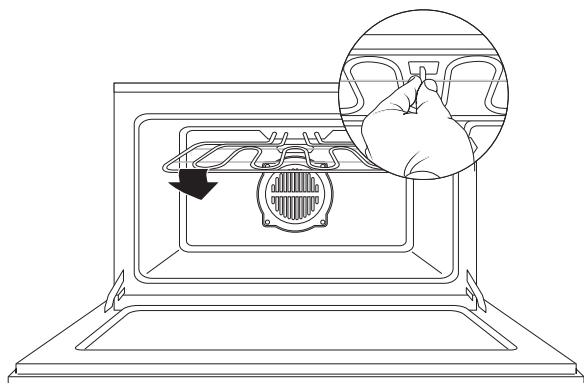
#### Smontare la griglia laterale

Allentare le viti. Rimuovere la griglia di inserimento.



#### Ribaltare il grill / il calore superiore

Allentare la chiusura a vite (girare di 90 gradi) e ribaltare in giù il calore superiore con il grill. Non dimenticare di bloccarlo durante il processo di rimontaggio!

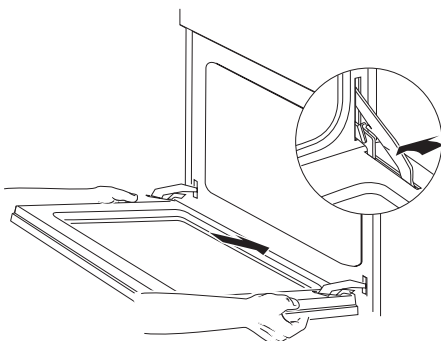


#### Inserimento della porta forno

Afferrare lateralmente la porta del forno con entrambe le mani e introdurre le cerniere nelle rispettive aperture nel forno.

Aprire lentamente la porta.

Ribaltare in giù le staffe delle cerniere. Chiudere la porta.



## Guasti - Cosa fare



**Riparazioni solo ad opera di un tecnico specializzato!**

Verificare prima se sussiste un guasto di funzionamento. Alcuni disturbi potete eliminarli da soli.

| Guasto                                                                                                            | Causa                                                                     | Rimedio                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cruschetto non retro-illuminato.                                                                                  | Diodo luminoso difettoso.                                                 | Chiamare il Servizio Postvendita.                                                                       |
| Il forno non si riscalda.                                                                                         | Tasto temp. forno non inserito.                                           | Azionare tasto temperatura forno.                                                                       |
|                                                                                                                   | Componente elettronico difettoso.                                         | Chiamare il Servizio Postvendita.                                                                       |
|                                                                                                                   | Fusibile domestico difettoso.                                             | Controllare o sostituire il fusibile.                                                                   |
| Segnali acustici e ottici nella cottura con preselezione del tempo.                                               | Tempo di cottura non impostato.                                           | Impostare tempo di preselezione e programma con tempo di cottura.                                       |
| Non è possibile disinserire il forno.                                                                             | Componente elettronico difettoso.                                         | Disinserire il fusibile, Chiamare il Servizio Postvendita.                                              |
| Illuminazione forno mancante.                                                                                     | Lampada difettosa.                                                        | Chiedere la sostituzione della lampada al Servizio Postvendita.                                         |
| La porta forno non si chiude.                                                                                     | Porta o guarnizione sporche.                                              | Togliere lo sporco solo con acqua saponata e un panno umido.                                            |
| Il vetro della porta è rotto.                                                                                     |                                                                           | Disinserire l'apparecchio, Chiamare il Servizio Postvendita.                                            |
| L'aria fredda funziona per 60 min. e oltre.                                                                       | L'aria fredda funziona fino a che il forno è sceso al di sotto dei 95 °C. | Procedimento normale. Può durare a lungo a causa del buon isolamento.                                   |
| Simboli circolari nell'indicazione della termosonda, contemporaneamente suona un segnale acustico.                | Sonda della temperatura interna difettosa.                                | Spedire la sonda al Servizio Postvendita.                                                               |
| Simboli circolari nell'indicazione in quella del forno, contemporaneamente suona un segnale acustico.             | Sonda della temperatura del forno difettosa.                              | Chiamare il Servizio Postvendita.                                                                       |
| Le cifre nel display del tempo compaiono brevemente dopo una caduta di rete e durante la prima messa in servizio. | Funzionamento normale.                                                    |                                                                                                         |
| Formazione di odori nonostante il catalizzatore öko-therm®.                                                       | Il catalizzatore öko-therm® deve essere rigenerato.                       | Riscaldare il forno vuoto con aria calda e preriscaldamento veloce alla temperatura max. per 60 minuti. |
| Forte odore di aceto durante la preparazione dei cibi.                                                            | Cibo contenente alcool, dolci a pasta lievitata, dolci con lievito.       | Formazione di odore inevitabile.                                                                        |
| Succo di frutta o bianco d'uovo sulle parti smaltate.                                                             | Torte umide o succhi della carne.                                         | Variazione non pericolosa dello smalto, non eliminabile.                                                |

# Montaggio

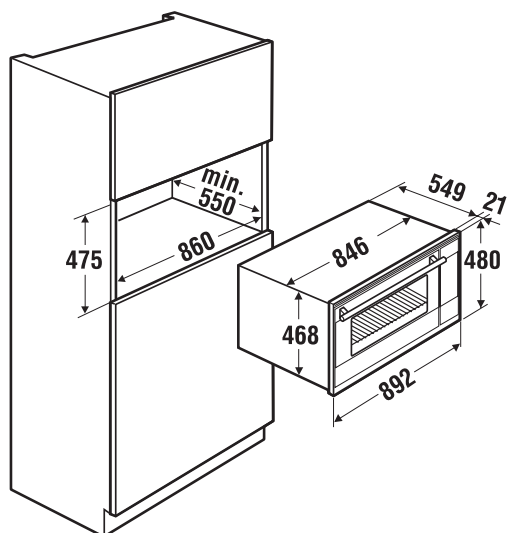
## Indicazioni di montaggio

- Attenersi scrupolosamente alle norme vigenti ed alle condizioni di allacciamento dell'azienda locale di approvvigionamento elettrico.
- Togliere la corrente all'apparecchio durante le operazioni di allacciamento, di riparazione e di sostituzione della lampadina a incandescenza del forno. Estrarre la spina con contatto di terra o il fusibile.
- La completa protezione contro le scariche deve essere garantita attraverso l'incasso.
- Il cavo protetto deve essere abbastanza lungo da venire sollecitato solo dopo i fili conduttori del cavo in caso di mancanza di scarico di trazione.
- Se avete montato l'EEB 970.0 al bordo sinistro nell'angolo di una cucina montata ad L, è necessario mantenere una distanza di almeno 150 mm verso sinistra dall'angolo!
- L'apparecchio può essere collegato alla rete, e ciò deve avvenire esclusivamente mediante una presa con contatto di terra installata a norma. Lo spostamento della presa o la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere effettuati esclusivamente da un elettricista nel rispetto delle norme applicabili. Se dopo l'incasso la spina non è più raggiungibile, per l'adempimento delle norme sulla sicurezza applicabili deve essere presente a lato dell'installazione un dispositivo di disconnessione onnipolare con una distanza di contatto minima di 3 mm.
- Secondo le norme di controllo per il riscaldamento, l'apparecchio è conforme alla classe di sicurezza Y.
- I mobili da incasso devono essere resistenti fino alla temperatura di 100 °C. Ciò vale in particolare per fogli per impiallacciatura, listelli incollati, superfici in plastica, adesivi e vernici. I frontali di mobili contigui devono essere resistenti fino alla temperatura min. di 70 °C.
- L'apparecchio viene accostato alla parete. Di conseguenza la scatola di giunzione dell'apparecchio deve trovarsi all'esterno dell'area di incasso.
- L'apparecchio deve essere incassato in orizzontale su di un piano uniforme. Il piano non deve flettersi.

## Allacciamento elettrico

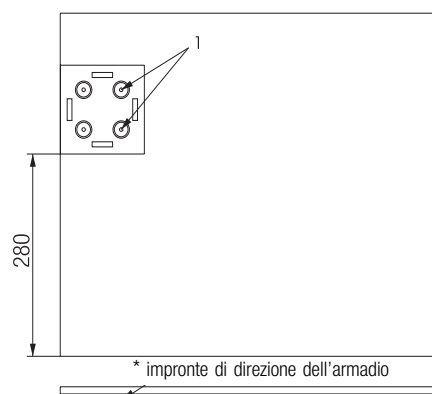
|                         |                                                                                                     |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forno da incasso        | Allacciamento in presa con spina con contatto di terra.<br>La presa deve avere un fusibile da 16 A. |
| Potenza totale          | con 230 V: 3,5 kW<br>con 235 V: 3,6 kW                                                              |
| Valori dei collegamenti | 230 - 240 V, 50 Hz                                                                                  |

## Dimensioni di montaggio

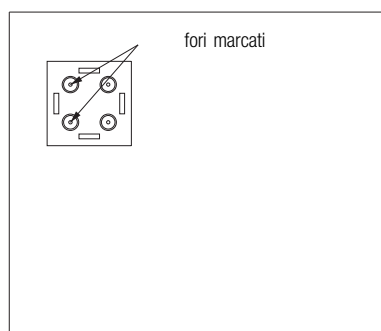


## Incasso nel mobile della cucina

Le lamiera di supporto sono incluse nella consegna e devono essere montate sui lati interni dell'armadio prima dell'incasso dell'apparecchio come segue:

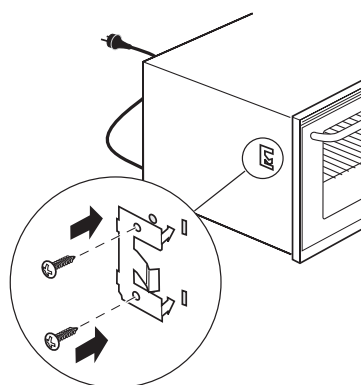


1. Posizionare la lamiera di supporto ad una distanza di 280 mm rispetto alla parte inferiore dell'armadio, con le impronte in direzione dello stesso, e marcare e trapanare i fori posteriori.



2. Spingere la lamiera di supporto in modo che i fori anteriori si trovino in corrispondenza delle trapanature.

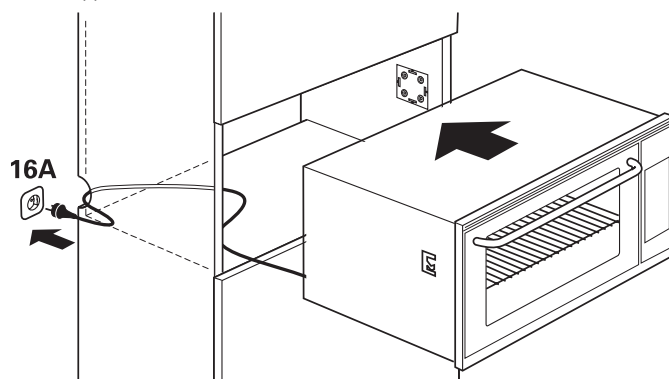
3. Fissare la lamiera di montaggio all'armadio utilizzando le viti allegate.



4. Agganciare le molle di arresto a sinistra e a destra dell'apparecchio e avvitarle.

5. Inserire la spina e spingere l'apparecchio nella nicchia dell'armadio fino a che è bene inserito.

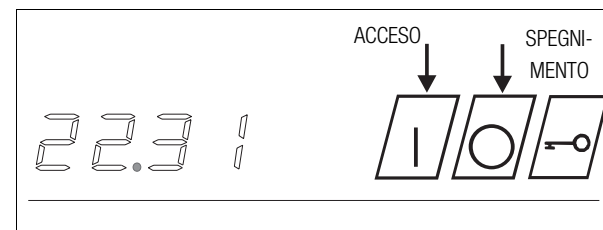
Non incastrare il cavo di allacciamento dell'apparecchio! Dopo l'incasso il cavo di allacciamento non deve toccare la parte posteriore o la base dell'apparecchio.



# Istruzioni brevi per l'EEB 970.0

## Utilizzo del forno (spiegazioni più dettagliate nelle istruzioni d'uso)

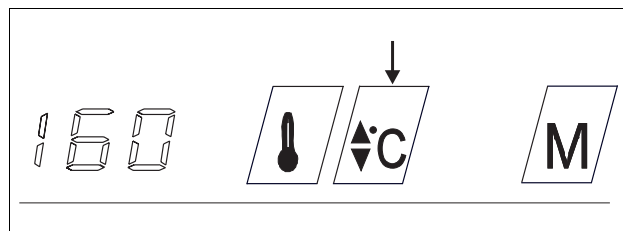
### Accensione e spegnimento



Toccare il **tasto ACCESO** del forno . I simboli dei programmi di riscaldamento, di cottura e di arrostitura sono retroilluminati in verde.

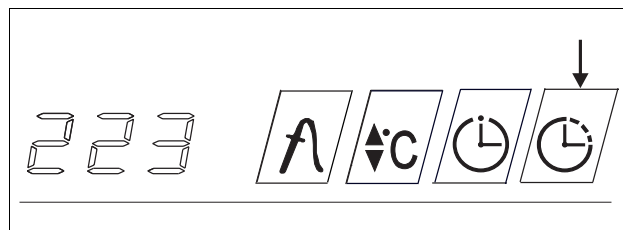
Toccare il **tasto di spegnimento** del forno . I simboli dei programmi non sono più illuminati.

### Modificare la temperatura preimpostata



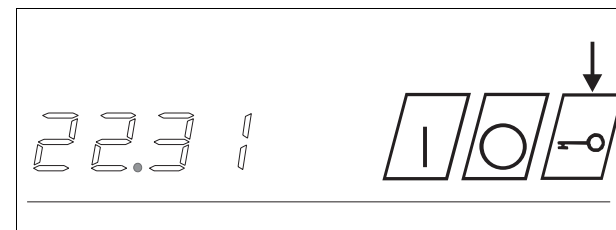
Premere il **tasto di impostazione**  e impostare la **temperatura** con la **manopola**.

### Impostare e modificare la durata di cottura



Tenere **premuto** il **tasto di spegnimento automatico**  e impostare con la **manopola** il **tempo di cottura**.

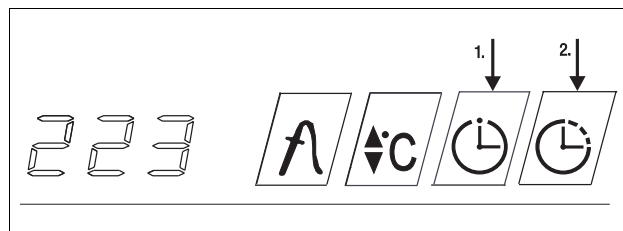
### Attivazione ed sbloccaggio della sicurezza per bambini



**Attivazione:** premere il tasto con la chiave , le seguenti tre spie di controllo lampeggiano: tasto ACCESO , tasto di spegnimento automatico , tasto sonda della temperatura interna .

**Sbloccaggio:** premere i tasti delle tre spie di controllo lampeggianti.

### Impostare la durata di cottura con il tempo di preselezione



- 1. Impostare il tempo di preselezione:**  
premere il tasto del contaminuti  e impostare il tempo di preselezione con la **manopola**.
- 2. Impostare la durata di cottura:**  
premere il tasto di spegnimento automatico  e impostare il tempo di cottura con la **manopola**.

Una volta decorso il tempo di preselezione impostato, il forno si accende automaticamente.

Una volta decorso il tempo di cottura impostato, il forno si spegne automaticamente.

### Selezione del programma



**Selezionare un programma** con la **manopola** (girando a destra o a sinistra).

Il simbolo del programmascelto si illumina in **rosso**.

Il programma si avvia automaticamente.

Durante la selezione del programma scorrono tutti i programmi disponibili, anche quelli supplementari.

Programmi

| Programma di riscaldamento |                                                                   | Utilizzo                                                                                                                                                       | Temperatura di cottura in °C |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                            | <b>ökotherm®-aria calda ventilata intensiva</b>                   | Cottura di torte in teglia a base asciutta, ad es. crostate, arrostitura intensiva per grandi arrosti e per pollame di grandi dimensioni, es. oche o tacchini. | 180                          |
|                            | <b>Arrostitura, cottura su più livelli.</b>                       | Preriscaldamento, cottura di biscotti e torte umide                                                                                                            | 175                          |
|                            | <b>Grill di grande superficie</b>                                 | Si usa per grigliare grandi quantità di cibo, ad es. bistecche, pesce e salsicce, ma anche per gratinare e tostare.                                            | 290                          |
|                            | <b>ökotherm®-aria calda ventilata</b>                             | Arrostitura, cottura su più livelli.                                                                                                                           | 160                          |
|                            | <b>Calore superiore ed inferiore con preriscaldamento rapido</b>  | Preriscaldamento veloce                                                                                                                                        | 200                          |
|                            | <b>Grill</b>                                                      | Si usa per grigliare piccole quantità di cibo. Mettete i pezzi di carne in mezzo alla griglia.                                                                 | 290                          |
|                            | <b>ökotherm®-aria calda ventilata con preriscaldamento rapido</b> | Preriscaldamento veloce                                                                                                                                        | 175                          |
|                            | <b>ökotherm®-grigliatura arrosti</b>                              | Arrostitura di carne, pesce, pollame                                                                                                                           | 160                          |
|                            | <b>Calore inferiore</b>                                           | Precottura di torte molto umide, sterilizzazione.                                                                                                              | 180                          |
|                            | <b>Gradi di scongelamento e cottura</b>                           | Scongelamento e lievitazione                                                                                                                                   | fino a 35                    |
|                            | <b>ökotherm®-grado pizza</b>                                      | Cottura di pane, pizza e torte umide, sterilizzazione                                                                                                          | 160                          |
|                            | <b>Calore superiore</b>                                           | Si usa per gratinare                                                                                                                                           | 220                          |

**Nota:**  
Durante il percorso del programma, la cucina accende e spegne alternamente differenti elementi di riscaldamento ed il ventilatore.

**Listelli d'immissione:**  
1 teglia  
2 teglie  
3. listello dal basso  
3. e 6. listelli

| Programma di arrostitura                                                            | Utilizzo                | Temperatura di cottura                                                                                      | Durata di cottura in min. |      |      | Temperatura interna in °C |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------|------|---------------------------|----|
|                                                                                     |                         | in °C                                                                                                       | 1 kg                      | 2 kg | 3 kg |                           |    |
|  | <b>Pesce intero</b>     | Pesce intero                                                                                                | 160                       | 55   | 60   | 70                        | 75 |
|  | <b>Carne di maiale</b>  | Maiale, cinghiale, selvaggina                                                                               | 160                       | 100  | 120  | 140                       | 80 |
|  | <b>Arrosto di manzo</b> | Manzo, agnello, piedino di vitello.                                                                         | 160                       | 110  | 130  | 150                       | 85 |
|  | <b>Carne di vitello</b> | Vitello, maiale affumicato, costola alla Kassel, arrosti ripieni, spalla di selvaggina, polpettone di carne | 160                       | 80   | 110  | 120                       | 70 |
|  | <b>Pollame intero</b>   | Galletti                                                                                                    | 180                       | 55   | 120  | 140                       | 85 |
|                                                                                     |                         | Anatra, oca, tacchino                                                                                       | 160                       |      |      |                           |    |
|  | <b>Filetto</b>          |                                                                                                             | 180                       | 60   | 70   | 80                        | 50 |

Preriscaldamento non necessario Per l'arrostitura, usare la sonda per la temperatura interna.

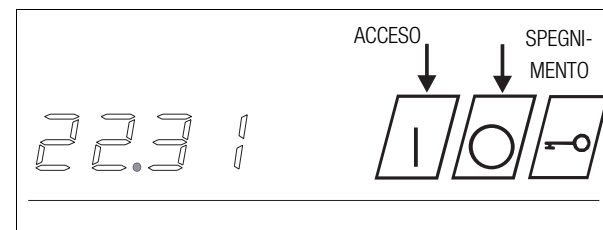
Nei dodici programmi di arrostitura e di cottura il tempo inizia a decorrere una volta raggiunta la temperatura impostata.

| Programma di cottura | Utilizzo                          | Temperatura di cottura in °C | Durata di cottura in min. | Altezza di immissione    |
|----------------------|-----------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
|                      | <b>Pizza</b><br>preriscaldare     | 250                          | 15                        | Listello di immissione 0 |
|                      | <b>Pane</b><br>preriscaldare      | 160                          | 65                        | Listello di immissione 3 |
|                      | <b>Gratin di patate</b>           | 180                          | 60                        | Listello di immissione 3 |
|                      | <b>Panettoni</b>                  | 160                          | 65                        | Griglia sul listello 3   |
|                      | <b>Soufflé</b>                    | 180                          | 50                        | Listello di immissione 3 |
|                      | <b>Torte di frutta, in teglia</b> | 170                          | 60                        | Listello di immissione 3 |

# Istruzioni brevi per l'EEB 970.0

## Utilizzo del forno (spiegazioni più dettagliate nelle istruzioni d'uso)

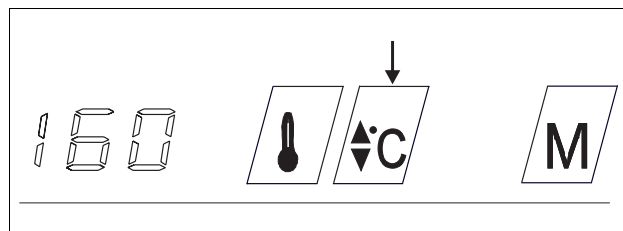
### Accensione e spegnimento



Toccare il **tasto ACCESO** del forno . I simboli dei programmi di riscaldamento, di cottura e di arrostitura sono retroilluminati in verde.

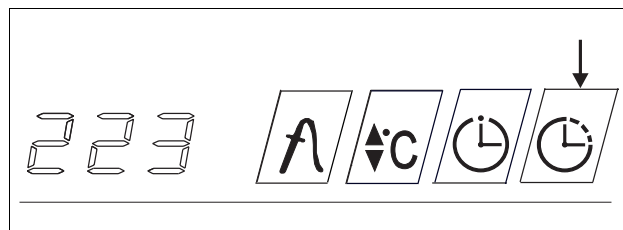
Toccare il **tasto di spegnimento** del forno . I simboli dei programmi non sono più illuminati.

### Modificare la temperatura preimpostata



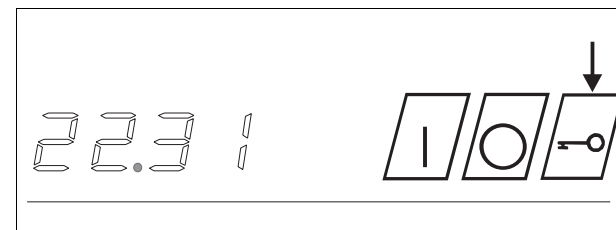
Premere il **tasto di impostazione**  e impostare la **temperatura** con la **manopola**.

### Impostare e modificare la durata di cottura



Tenere **premuto** il **tasto di spegnimento automatico**  e impostare con la **manopola** il **tempo di cottura**.

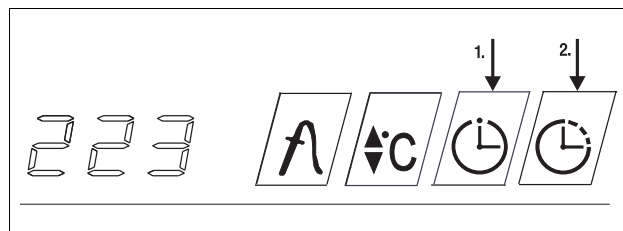
### Attivazione ed sbloccaggio della sicurezza per bambini



**Attivazione:** premere il tasto con la chiave , le seguenti tre spie di controllo lampeggiano: tasto ACCESO , tasto di spegnimento automatico , tasto sonda della temperatura interna .

**Sbloccaggio:** premere i tasti delle tre spie di controllo lampeggianti.

### Impostare la durata di cottura con il tempo di preselezione



- 1. Impostare il tempo di preselezione:**  
premere il tasto del contaminuti  e impostare il tempo di preselezione con la **manopola**.
- 2. Impostare la durata di cottura:**  
premere il tasto di spegnimento automatico  e impostare il tempo di cottura con la **manopola**.

Una volta decorso il tempo di preselezione impostato, il forno si accende automaticamente.

Una volta decorso il tempo di cottura impostato, il forno si spegne automaticamente.

### Selezione del programma



**Selezionare un programma** con la **manopola** (girando a destra o a sinistra).

Il simbolo del programmascelto si illumina in **rosso**.

Il programma si avvia automaticamente.

Durante la selezione del programma scorrono tutti i programmi disponibili, anche quelli supplementari.

Programmi

| Programma di riscaldamento |                                                                   | Utilizzo                                                                                                                                                       | Temperatura di cottura in °C |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                            | <b>ökotherm®-aria calda ventilata intensiva</b>                   | Cottura di torte in teglia a base asciutta, ad es. crostate, arrostitura intensiva per grandi arrosti e per pollame di grandi dimensioni, es. oche o tacchini. | 180                          |
|                            | <b>Arrostitura, cottura su più livelli.</b>                       | Preriscaldamento, cottura di biscotti e torte umide                                                                                                            | 175                          |
|                            | <b>Grill di grande superficie</b>                                 | Si usa per grigliare grandi quantità di cibo, ad es. bistecche, pesce e salsicce, ma anche per gratinare e tostare.                                            | 290                          |
|                            | <b>ökotherm®-aria calda ventilata</b>                             | Arrostitura, cottura su più livelli.                                                                                                                           | 160                          |
|                            | <b>Calore superiore ed inferiore con preriscaldamento rapido</b>  | Preriscaldamento veloce                                                                                                                                        | 200                          |
|                            | <b>Grill</b>                                                      | Si usa per grigliare piccole quantità di cibo. Mettete i pezzi di carne in mezzo alla griglia.                                                                 | 290                          |
|                            | <b>ökotherm®-aria calda ventilata con preriscaldamento rapido</b> | Preriscaldamento veloce                                                                                                                                        | 175                          |
|                            | <b>ökotherm®-grigliatura arrosti</b>                              | Arrostitura di carne, pesce, pollame                                                                                                                           | 160                          |
|                            | <b>Calore inferiore</b>                                           | Precottura di torte molto umide, sterilizzazione.                                                                                                              | 180                          |
|                            | <b>Gradi di scongelamento e cottura</b>                           | Scongelamento e lievitazione                                                                                                                                   | fino a 35                    |
|                            | <b>ökotherm®-grado pizza</b>                                      | Cottura di pane, pizza e torte umide, sterilizzazione                                                                                                          | 160                          |
|                            | <b>Calore superiore</b>                                           | Si usa per gratinare                                                                                                                                           | 220                          |

**Nota:**  
Durante il percorso del programma, la cucina accende e spegne alternamente differenti elementi di riscaldamento ed il ventilatore.

**Listelli d'immissione:**  
1 teglia  
2 teglie  
3. listello dal basso  
3. e 6. listelli

| Programma di arrostitura                                                            | Utilizzo                | Temperatura di cottura                                                                                      | Durata di cottura in min. |      |      | Temperatura interna in °C |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------|------|---------------------------|----|
|                                                                                     |                         | in °C                                                                                                       | 1 kg                      | 2 kg | 3 kg |                           |    |
|  | <b>Pesce intero</b>     | Pesce intero                                                                                                | 160                       | 55   | 60   | 70                        | 75 |
|  | <b>Carne di maiale</b>  | Maiale, cinghiale, selvaggina                                                                               | 160                       | 100  | 120  | 140                       | 80 |
|  | <b>Arrosto di manzo</b> | Manzo, agnello, piedino di vitello.                                                                         | 160                       | 110  | 130  | 150                       | 85 |
|  | <b>Carne di vitello</b> | Vitello, maiale affumicato, costola alla Kassel, arrosti ripieni, spalla di selvaggina, polpettone di carne | 160                       | 80   | 110  | 120                       | 70 |
|  | <b>Pollame intero</b>   | Galletti                                                                                                    | 180                       | 55   | 120  | 140                       | 85 |
|                                                                                     |                         | Anatra, oca, tacchino                                                                                       | 160                       |      |      |                           |    |
|  | <b>Filetto</b>          |                                                                                                             | 180                       | 60   | 70   | 80                        | 50 |

Preriscaldamento non necessario  
Per l'arrostitura, usare la sonda per la temperatura interna.  
Nei dodici programmi di arrostitura e di cottura il tempo inizia a decorrere una volta raggiunta la temperatura impostata.

| Programma di cottura | Utilizzo                          | Temperatura di cottura in °C | Durata di cottura in min. | Altezza di immissione    |
|----------------------|-----------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------------|
|                      | <b>Pizza</b><br>preriscaldare     | 250                          | 15                        | Listello di immissione 0 |
|                      | <b>Pane</b><br>preriscaldare      | 160                          | 65                        | Listello di immissione 3 |
|                      | <b>Gratin di patate</b>           | 180                          | 60                        | Listello di immissione 3 |
|                      | <b>Panettoni</b>                  | 160                          | 65                        | Griglia sul listello 3   |
|                      | <b>Soufflé</b>                    | 180                          | 50                        | Listello di immissione 3 |
|                      | <b>Torte di frutta, in teglia</b> | 170                          | 60                        | Listello di immissione 3 |